

DRINKS.

Mackmyra Svensk Rök Single Malt Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701504
Alcool	46.1%
Contenu	50cl
Pays	Suède
Embouteilleur	Mackmyra Svensk Whisky AB, Bruksgatan 4, 81832 Valbo, Schweden
Marque	Mackmyra
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: épicé avec de la tourbe, du genièvre, de la vanille, du caramel, des agrumes, des poires, des raisins secs et du chêne grillé. Buche: fumé avec des arômes de chêne sec, de genièvre, de feuilles de tabac et d'herbes, puis un léger côté salé avec des minéraux, de l'anis et des fruits verts.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	fumé sur des rameaux de genièvre, mûrit dans quatre sortes de fûts: fût de chêne américain, fût de chêne suédois, ancien fût de bourbon, ancien fût de sherry Oloroso.
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2017: Argent The World Whisky Masters (The Spirits Business)



2017: Or

Ingrédients Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Le Mackmyra Svensk Rök (= "Swedish smoke) est le premier Single Malt suédois avec une note fumée. Celle-ci n'est pas produite par de la tourbe chauffée dans des fours, mais par des rameaux de genièvre utilisés en tant qu'encens. L'idée remonte à une ancienne tradition scandinave, qui consistait à conserver les aliments en les fumant sur du genièvre. C'est précisément cette fumée qui influence tant l'arôme du malt d'orge, qui peut d'ailleurs encore être dégustée après la fermentation, la distillation et plusieurs années de stockage. Le stockage s'effectue dans quatre types de fûts différents: fût de chêne américain, fût de chêne suédois, ancien fût de bourbon, ancien fût de sherry Oloroso. Les tailles de fûts sont également très différentes, avec des volumes compris entre 30 et 128 litres. C'est pourquoi le Mackmyra Svensk Rök est beaucoup plus diversifié qu'on ne le pensait au départ, avec des arômes d'anis, de chêne et de fruits verts.